

# Dwór Świętoszówka

## Dwór Świętoszówka

### **Aperitif**

Kieliszek Prosecco	12zł
Prosecco z płatkami złota GOLDWASSER	19zł
Tini francuskie – likier Chambord, świeże truskawki	19zł
Colins Eldefower – kwiat bzu, gin, cytryna	19zł

### **Przystawka**

Oryginalny filet z matiasa, sałatką z jabłkiem i cebulką owinięte w awokado	29zł
Carpaccio z kaczki marynowane w Ginie, młotkowanym pieprzu serwowane na miodowym sosie Dijonkim z sałatą rucola oraz dzika borówka	31zł
Rosti – placuszek z cukinii, kremowym serkiem Ricotta z łososiem wędzonym	29zł
Podgrzybki zapiekane w cieście francuskim	26zł

### **Zupa**

Krem z borowików z grzankami	24zł
Dwu kolorowy krem z cukinii	20zł
Domowy rosół z makaronem	18zł

### **Dania główne (wieloporcjowo)**

Kotlet schabowy w złocistej panierce, delikatna pieczeń wieprzowa w sosie własnym, kotlet De Volaille z masłem i pietruszką

### **Dodatki**

Ziemniaczki pieczone z cebulką i ziołami, kluski śląskie  
Zestaw surówek (marchewka, biała kapusta, selera z ananase) **Cena zestawu 65zł**

### **Zestaw II**

Tradycyjna rolada śląska, soczysta pieczeń wieprzowa w sosie myśliwskim  
Złocisty indyk z mozzarellą i pomidorami z nutą Bazyli

### **Dodatki**

Ziemniaczki pieczone z cebulką, kluseczki Śląskie  
Zestaw świeżych sałat z winegretem (sałata zielona, pomidor, ogórek),  
Czerwona kapusta z żurawiną **Cena zestawu 69zł**

### **Zestaw III**

Polędwiczki duszone w sosie borowikowym, roladki z kurczaką nadziewane szpinakiem  
roladki z pstrąga z boczkiem i ogórkiem

### **Dodatki**

Kluski śląskie, ziemniaczki pieczone z cebulką i ziołami, frytki  
Kompozycja świeżych warzyw skropionych winegretem, ćwikła z tartym chrzanem  
Zestaw surówek (marchewka, biała kapusta, selera z ananase) **Cena zestawu 79zł**

# Dwór Świątoszówka



## Dania główne (wyporcjowane)

Półędwiczki duszone w sosie borowikowym, kłuski śląskie, mix świeżych sałat	59zł
Pieczone gęsie udko, sos pieczeniowy, ziemniaki puree, czerwona kapusta z żurawiną	59zł
Rib eye cielęcy, boczniaki w sosie teriyaki, pieczony batat, warzywa	69zł
Policzki wołowe, sos chrzanowy, puree ziemniaczane, buraczki	55zł

## Deser

Tort z kremowego serka Mascarpone z sezonowymi owocami	22zł
Beza z konfiturą borówkową i kremowym sosem Mascarpone	19zł
Lody serwowane z młotkowanym pieprzem na świeżym ananasiu	23zł
Krem marakujowy, kruche ciasteczko czekoladowe, kremem Chantilli	23zł

## Zimna płyta

<b>Zimna płyta 50zł osoba ( min.10/os )</b> Deska wędlin tradycyjnych i europejskich Deska serów tradycyjnych i europejskich z winogronami i żurawiną Śledzie przyrządzone z cebulką i pieczarkami Galaretką wieprzowa z cebulką Paszтет szefa kuchni serwowany ze śliwką Śliwkę kalifornijską z soczystym boczkiem Sałatka grecka, Mozzarella z pomidorami Pieczywo, masło	<b>Zimna płyta 65zł osoba ( min.10/os )</b> Selekcja wędlin włoskich Selekcja serów europejskich Szynki zawijane z chrzanem Galaretką wieprzowa z cebulką Paszтет szefa kuchni nadziewany śliwką Śliwkę kalifornijską w chrupiącym boczku Oryginalny filet z matiasa, sałatką z jabłkiem owinięte w awokado Tatar z łososia wędzonego z awokado Tatar z polędwicy wołowej Sashimi z polędwicy wołowej, sos cebulowy ponzu, prażony czosnek Mozzarella z pomidorami i świeżą bazylią Sałatką Grecką z serem feta Świeże owoce
--	---

## Kolacja

Gordon Blue z serem i szynką łódzkiej ziemniaczane, mix sałat z winegretem	39zł
Chrupiące placki ziemniaczane serwowane z gulaszem	39zł
Pikantny bogracz serwowany z pieczywem	29zł
Rubinowy barszcz z kromką chleba	22zł

## Napoje

Wódka Stanisław 0,5l	60zł
Wino ( Pinotage / Muscat )	60zł
Woda 1l	12zł
Sok 1l	15zł
Kawa	10zł
Herbata	8zł

